DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : TAVEL
Cuvée : la Reine des Bois
Millésime : 2019

Couleur : rosé
Surface : 3 Ha.
Rendement : 38 Hl/Ha.
Age des vignes : 40 ans

CÉPAGES :

Grenache 60 %
Clairette 15%
Syrah 10 %
Cinsault 10%
Bourboulenc 5%

Terroir : Plateau de Vallongue, terrasse villafranchienne de galets roulés sur socle sablo-argileux.

Vinification : éraflage à 100%, macération à froid et contrôle des températures. **Fermentation** à 18°C.

Vendanges à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé soutenu, brillant, limpide et intense

Arômes : très complexes ; fleurs, fruits blancs et rouges (framboises, grenade, fraise). Légèrement mentholé.

En bouche : aérien, élégant, frais, très long et ample en bouche

Accords : les volailles, viandes blanches, certains poissons, la soupe de poissons, certains fruits de mer, la cuisine avec de l'ail et la cuisine asiatique, tomates farcies, brouillade de truffe, confis de canard, agneau aux herbes de Provence, risotto aux cèpes, tajine, poulet au curry.

Température de service : 12°C
Potentiel de garde : 1à 6 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE